**Printsess, kereluu ja magusad reeded**

, [9.02.2019](http://www.lasteaed.net/2019/02/09/printsess-kereluu-ja-magusad-reeded/)

[](http://www.lasteaed.net/2019/02/09/printsess-kereluu-ja-magusad-reeded/20190201_101140/)Reede on üks vahva päev! Seda, et reeded on toredad, teavad ka Alu lasteaia sõimerühma lapsed, kes oma noorele eale vaatamata teevad just reedeti esimesi samme kokanduses. Reede hommikul muutub rühmaruum väikeseks köögiks, kus lapsed saavad kõikide oma meeltega toidu valmistamise juures abiks olla. Üheskoos õpetajatega arutades, uurides, avastades, proovides ja katsetades on valminud mitmed maitsvad suupisted küpsistest jäätiseni, [](http://www.lasteaed.net/2019/02/09/printsess-kereluu-ja-magusad-reeded/20181019_132645/)sekka mõned koogid ja leiva küpsetamine.

Johannes Käisi põhimõttel lähemalt kaugemale ning lihtsamast raskema poole. Kokandusreedeid alustasime lastega väikest pingutust nõudvatest ülesannetest, mille käigus valmistasid lapsed vahepalaks puuviljasalati, harjutades seeläbi noaga lõikamist. Enda lõigatud ja kokku segatud puuviljasalat maitseb kordades paremini, kui kokatädi poolt hoole ja armastusega valmistatud vitamiiniamps.

[](http://www.lasteaed.net/2019/02/09/printsess-kereluu-ja-magusad-reeded/20190111_141603-2/)Tõmmates paralleele ainevaldkondade lõimumisega, näeme, kuidas noaga lõikamine treenib lapse käelist motootikat, mis on kirjakeele eelduseks, samuti lusikaga salati segamine. Puuvilju tükkideks lõigates saab harjutada loendamist, saab võrrelda suuruseid, saab vaadelda värvuseid ning seda, kus on vähe ja kus on palju. Julgustan siinjuures nii lapsevanemaid kui ka õpetajaid, usaldage lapsi, ka väikeseid sõimeealisi lapsi ning laske neil lisaks lusikale ka kahvli ja noaga koostööd teha. Väike pingutus oskuse lihvimiseks on just see, mis last arendab ning osavamaks teeb.

Kommid versus pihutäis marju. Puuviljasalati juurest astusime sammu edasi smuutide maailma, segades kokku erinevaid marju ja puuvilju nii maitsestamata jogurti kui keefiriga. Blenderit kasutades tegime tutvust elektriliste kodumasinatega. Üldiselt on väikelapse maitsemeeled veel rikkumata, mis annab neile hea eelise erinevate maitsetega katsetada, need maitsed oma naturaalsuses omaks võtta. Smuutide tegemisel oleme lähtunud põhimõttest, et ainus suhkur, mida kasutame, on puuviljades olev suhkur. Nii olemegi hoidunud valge suhkru tarbimisest, õpetades lastele seeläbi tervislikke toitumisviise ning valikuid. Siinjuures on kindlasti suur abi ja tugi ka koostööst koduga, mis lasteaias õpitut ja omandatud toetab ning kinnistab. Parem pihutäis marju, kui peotäis komme!

Kirju koer, mihklikuu ja lumine jaanuar. Sügis tõi kaasa imeliselt kauni värviderohke looduse. Rääkides lõimumisest, ei olnud muud valikut, kui lülitada kirju sügis meie kokandusreedesse. Nii valmiski lastega koostöös üks eriti maitsev ja värviline kirju koer – maius küpsistest, marmelaadist, jogurtist, võist ja kakaopulbrist. Taaskord said 2-3 a lapsed harjutada noaga lõikamist, sõrmede vahel küpsiste purustamist, loendamist, tähelepanelikkust, kaaslastega arvestamist. Mihklikuu tõi lastele aga uutmoodi üllatuse. Olles kuni selle ajani kokku seganud erinevaid koogitaignaid, valmistanud smuutisid ning puuviljadest salateid, avanes lastel võimalus teha ise leiba. Väikelastel on kohe mingi eriline tõmme leiva poole!

Lõunasöögi ajal võivad nad seda viilude kaupa sisse süüa, samal ajal kui supp kausis võibki sööjat ootama jääda. See on imeline tunne, vaadata, millise huviga suudab üks 2-3 a laps keskenduda ja kuulata lugu sellest, kuidas ja mida on vaja, et leiba valmistada. See ongi huvitav, sest samal ajal kuulamisega, on võimalus kõike katsuda, nuusutada ja maitsta. Lapsed on vahetud ja siirad, näitavad üles oma huvi, mis kindlustabki selle, et kõik see uus info, mis leivategemise käigus saadi, kinnistub. Õhinal räägiti leiva küpsetamisest õhtul vanematele, kes hiljem retsepti soovisid, et koduski ühine leivategu ette võtta. See ongi kõige ehedam näide heast koostööst! Täpselt nagu lõunasöögi lauas leivast, nii samuti ei suuda lapsed ära öelda ilusast kohevast valgest lumest, mis lausa kisendab. „Palun söö mind!“. Jaanuar tõi meile kaasa kaua oodatud ilusa talveilma. Õu sai korraga valget vatti täis.

Oli vaja ideed, kuidas laste mõtted lumest eemale saada. Mõeldud, tehtud! Tulemas oli kokandusreede, teeme jäätist! Jäätist tegime lausa kahel järjestikkusel korral. Esimesel korral veidi magusama ja rammusama, teisel korral tervislikuma variandi sorbeti näol. Kas just üllatusena, aga pidime tõdema, et lapsed eelistasid tavapärasele koorejäätisele mahlast ja kerget puuvilja-marja sorbetti. Jäätise valmistamise käigus saime lõimida matemaatika, keel ja kõne ning mina ja keskkond valdkondasid. Võrdlesime jäätist lumega, tõmbasime paralleele ning tõime välja plusse ja miinuseid. Nüüdseks on meil rühmas lumesööjate jaoks välja kujunenud ütlus, teemal, et jäätist saab kodus koos emme-issiga süüa, las lumi jääb kelgutamiseks.

Printsess, kereluu ja magusad reeded. Meie päevad sõimerühmas kulgevad mõnusalt rahulikus ja mängulises rütmis, seda esmaspäevast reedeni. Tegelikult on nii, et kui me just midagi ei küpseta ega lõika, siis mängime me rollimänge, oleme näppupidi mullas või jalutame looduses, et õppida ja kasvada koos loodusega. Kõik tegevused on kooskõlas aastaaegade ning kohaliku kultuuriga. Seega on täiesti tavaline, kui rühmas silkab ringi printsess, kes ajab luukere kostüümis kereluud taga või kui rühmaruum on kaetud ühtlase mullakihiga, sest kõik 16 väikest mürakaru on ette võtnud sibulate ja herneste istutamise ja seda algusest kuni lõpuni iseseisvalt toimetades.

Uuel kevadisel hoojala on Alu lasteaia sõimerühma lapsi ootamas veel mitmed kokandusreeded ning ühisprojektid koos lastevanematega. Töö Hea Alguse sõimerühmas ei ole mitte kunagi igav, kontimurdev ega rutiinne. Tuleb julgelt oma ideed välja pakkuda, sest neid, kes nende ideedega kaasa tulevad, on sul nagunii terve rühmatäis – printsessid ja kereluud.

Signe Rannu  
Alu Kool  
Lasteaia õpetaja  
Mürakarude rühm